Chou fleur cuit à la vapeur

Application pratique n°3
Cuisiniers (ères) 1ère année

Cardinaux Yan – Vaucher Stéphane

- **Préparer l’appareil pour cuire à la vapeur selon le mode d’emploi**
- **Eventuellement le laisser refroidir**

- **Avec le steamer (avec ou sans pression) ou combi steamer, veiller aux instructions correspondantes**

• **Disposer le légume préparé sur une grille ou un bac perforé. Si on travaille avec pression, ne pas saler**

• **Cuire ensemble uniquement des légumes ayant la même structure cellulaire et des morceaux de même dimension**
• **Le sel ne se dissout pas à la vapeur**
• **Il peut endommager les appareils**

- **Utiliser respectivement programmer et démarrer les appareils de cuisson à la vapeur selon les instructions du fabricant**

- **En tenant compte des expériences faites dans l’entreprise**

- **Le légume est cuit quand il est encore ferme sous la dent**
- **Saler**
- **Finition**

- **Selon l’utilisation, faire revenir dans du beurre, frire ou gratiner à sec (ce que nous allons faire dans l’application pratique)**

Questions ?

Application pratique n°3
Cuisiniers (ères) 1ère année

Cardinaux Yan – Vaucher Stéphane